

Sonntag, 1. November 2020

Duett vom bayrischen Weichkäse
 Radieserlsalat

Geflügelbrühe mit Griesnockerl

Krautsalat mit Speck

Menü I

Gebratene Barbarieentenbrust
 Himbeerglace
 Karottenmousseline
 Kartoffelgnocchi
 ...oder ...

Menü II

Filet vom Flußzander
 im Kartoffelmantel
 Schnittlauchrahm
 Balsamicolinsen

Zwetschgenstrudel mit Vanillesauce
 und Schlagsahne
 oder Käseauswahl

Unsere Wein- Empfehlung:

BADEN-KAISERSTUHL

2015 **SPÄTBURGUNDER Endinger** Q.b.A. trocken
 Im Bouquet Sauerkirschen und Himbeeren mit etwas Tabak
 Saftig und elegant am Gaumen mit viel Frische und Intensität
 Weingut R.& C. Schneider, Endigen
 0,75 Fl. € 27,00

PFALZ

2018 **RIESLING Forster Jesuitengarten GROSSE LAGE**, trocken
 Fülliger Körper, duftet nach Aprikosen und Quitten
 Sehr saftig mit etwas Schmelz und einer feinen, filigranen Säure
 Beindruckende Frucht und Mineralik, lang im Nachhall
 Weingut Margarethenhof, Forst a. d. Weinstrasse
 0,75 Fl. € 33

Rauchpaprikamousse *
 Basilikumpesto

Beeren- Mandeldrink *

Krautsalat mit Kümmel *

Milchwell® Menü – Total Regional

In Buttermilch marinierte Maishendlbust
 Thymianjus
 Schmor Gemüse
 ... oder ...

Fit & G'sund

Pot au feu von Frühlingsgemüsen *
 Kräuter der Provence
 geräucherter Tofu
 Süßkartoffel

Schoko- Maracujatörtchen *

*Die mit * gekennzeichneten Gerichte sind vegan.*

Liebe Gäste, gern erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern die Dokumentationsliste, auf der alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Name: _____ Zimmer Nr. _____

Bitte treffen Sie Ihre Menüwahl vormittags:

Menü I	Menü II	Milchwell	Fit & Ges

